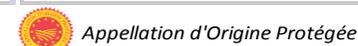




Validé en commission des menus du 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé		Pain à la farine semi-complète		
 Salade de blé BIO à la parisienne (basilic, échalote, tomates)	 Céleri râpé LOCAL sauce enrobante à l'ail	 Potage au potimarron BIO	 Carottes râpées LOCALES assaisonnées	Crêpe au fromage
 Riz égréné basquaise	 Merguez douce sauce orientale * Boulette de soja tomate basilic	 Rôti de boeuf aux 4 épices * Pavé de colin mariné ail et fines herbes	 Emincé de poulet forestier * Poissonnette	Lasagne au saumon
	 Semoule et légumes couscous bio	Pommes rissolées et haricots verts saveur jardin	Gratin de poireaux & pommes de terre	
 Brie BIO	 Yaourt aromatisé LOCAL	Gouda	 Fromage blanc BIO et sucre semoule	 Tomme noire BIO
 Pomme LOCAL	Pêche au sirop	 Clémentine BIO	 Galette des rois	Banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat du boulanger Fromage frais sucré Jus d'ananas	Baguette Cotentin Poire	Paillolines Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Pomme	Madeleines longues Petit suisse sucré Compote de pommes





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
 Salade verte BIO et noix, vinaigrette au persil	 Endives aux pommes vinaigrette nature	 Chou blanc LOCAL râpé, assaisonné	 Potage 4 légumes et paprika (carotte, céleri, poireau)	Taboulé (agro)
Cordon bleu * Croq veggie au fromage	 Sauté de bœuf aux olives * Omelette	Paupiette de veau au jus * Pavé de merlu à l'oseille 	 Tortelloni pomodoro mozzarella tomate BIO	 Hoki sauce coco
 Boulgour BIO et jus de légumes & ratatouille	 Riz bio aux petits légumes bio	 Gratin de piperade		Printanière de légumes saveur soleil
Edam	Fromage fondu Président	 Tomme blanche BIO	 Yaourt nature sucré LOCAL	Petit suisse aux fruits
Compote de pommes	 Crème dessert BIO à la vanille	Gaufre "fantasia" (au chocolat)	 Poire LOCAL	 Banane BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Pomme	Palets Bretons Petit suisse sucré Jus de pomme	Baguette et confiture de fraise Fromage blanc nature et sucre Clémentine	 Cake épeautre au citron Lait Compote de pomme fraise	Fourrandise au chocolat Yaourt aromatisé Jus de raisins



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 17 au 21 Janvier 2022

Validé en commission des menus du 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			Pain à la farine complète
Salade verte BIO et croûtons, vinaigrette au miel	Salade coleslaw BIO (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Pizza au fromage	Potage freneuse BIO (navet, pommes de terre, oignons, crème)	Œufs durs mayonnaise
Emincé de volaille BIO au curry <i>* Colin pané et citron</i>	Nuggets de blé sauce cocktail basilic	Carré de porc fumé au jus <i>* Fricassée de colin sauce waterzoï</i>	Rôti de bœuf et jus <i>* Galette espagnole</i>	Colin mariné au crumble de pain d'épices
Chou-fleur moutarde coco & lentilles LOCALES	Purée pomme de terre céleri potiron BIO	Légumes potée (chou vert, poireaux, carottes, navets, pommes de terre)	Macaronis (pâtes LOCALES) & haricots plats à l'ail	Carottes BIO persillées & riz créole BIO
Yaourt aromatisé LOCAL	Mimolette	Fromage blanc et sucre semoule	Brie BIO	Gouda
Clémentine BIO	Liégeois au chocolat	Banane	Pomme LOCAL	Cake à la farine d'épeautre figue orange anis
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Lait Compote pomme pêche	Baguette et gelée de groseilles Petit suisse aux fruits Pomme	Baguette et tablette chocolat Lait Clémentine	Rocher coco Yaourt nature sucré Jus d'orange	Gouter fourré au chocolat (BN) Fromage frais sucré Jus d'ananas



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Crêpe au fromage	Betteraves BIO, vinaigrette au persil	Carottes râpées LOCALES assaisonnées	Potage cultivateur BIO <i>(pomme de terre, carotte, poireau, navet)</i>	Salade verte BIO et maïs, vinaigrette traditionnelle
Omelette BIO nature	Lasagnes bolognaise *Lasagne au saumon	Gigot d'agneau au jus * Calamars à la Romaine	Poulet rôti * Boulettes azuki	Brandade de poisson maison <i>(colin)</i>
Printanière de légumes <i>(haricots verts, carottes, pommes de terre, petits pois) à la ciboulette</i>		Haricots verts persillés & flageolets	Semoule BIO & ratatouille BIO	
Yaourt aromatisé LOCAL	Emmental	Camembert	Tomme noire	Petit suisse BIO nature et sucre semoule
Ananas BIO	Flan vanille	Eclair au chocolat	Banane BIO	Pomme LOCAL
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Céréales Lait Poire	Palmier Petit suisse aux fruits Clémentine	Baguette et miel Fromage blanc nature et sucre Jus de raisins	Pain de mie Cotentin Compote de pommes

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée		
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat végétarien	<i>Recette préparée sur la cuisine</i>		



Semaine du 31 Janvier au 6 Février 2022

Validé en commission des menus du 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade anglaise (iceberg et cheddar), vinaigrette nature			 Potage courgette BIO (courgette, pdt, oignons)	
 * Colin mariné ail et fines herbes	 * Nems aux légumes	 * Rougail de colin (oignon, concentré de tomates, herbes de Provence, citron, curcuma)		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Fromage blanc nature et sucre Pomme	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Clémentine	Gaufrette cacao Lait Compote pomme fraise	Baguette et tablette de chocolat au lait Petit suisse sucré Jus d'orange	Baguette et confiture de prunes Lait Pomme



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 7 Février au 13 Février 2022

Validé en commission des menus du 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU VÉGE				
Betteraves BIO, vinaigrette nature	Salade verte BIO aux croûtons, vinaigrette aux fruits rouges	Chou-fleur BIO, vinaigrette au persil	Potage de légumes BIO (pomme de terre, carotte, courgette, haricot vert)	Céleri méditerranéen
Omelette nature bio	Bœuf bourguignon *Colin mariné provençale	Pavé de merlu sauce armoricaine (estragon, fumet de poisson, crème, concentré de tomates)	Sausisse de francfort *Stick végétarien + sauce	Wings de poulet * Cubes de saumon sauce nantua (carottes, oignons, crème, jus de citron, champignons)
Petit pois extra-fins Pennes	Haricots beurre à l'ail & riz bio créole	Jeunes carottes ciboulette & semoule	Choucroute garniture 30% et pomme de terre vapeur 70%	Purée de courgette BIO
Tomme noire	Montboissier	Camembert BIO	Yaourt nature sucré LOCAL	Petit suisse BIO nature et sucre
Pomme LOCAL	Purée de pomme BIO	Liégeois vanille	Poire LOCAL	Moelleux nutolade (gâteau chocolat noisette)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Fromage blanc et sucre Jus d'ananas	Galettes Saint Michel Yaourt nature sucré Clémentine	Baguette et confiture d'abricots Petit suisse sucré Banane	Céréales Lait Compote de pommes	Gaufre au sucre Lait Pomme



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée

Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée



Semaine du 14 Février au 20 Février 2022
Validé en commission des menus du 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				
LE JOUR DU	Pain à la farine complète			
Œuf dur BIO mayonnaise	Mâche et betteraves, vinaigrette au persil	Potage 4 légumes au paprika (carotte, céleri, poireau, navet)	Salade Buffalo, vinaigrette au sirop d'érable (Laitue iceberg, haricots rouges, maïs)	Carottes râpées BIO LOCALES assaisonnées
Blé BIO houmous (oignons, ail, tomates, épice colombo, pois chiches, julienne de carottes, céleri, poireaux)	Emincé de volaille BIO sauce cajun (paprika, thym, ail, oignon, cumin, huile d'olive, crème) * Pavé de colin mariné thym citron	Rôti de bœuf, sauce aux fruits secs & épices * Filet de hoki pané	Paupiette de veau au jus * Croq veggie à la tomate	Filet de limande sauce aurore
Mélange de légumes et brocolis + papillons bio	Mélange aux 4 céréales BIO (épeautre complet, riz complet, blé, orge) & légumes tajine	Mélanges aux 4 céréales BIO (épeautre complet, riz complet, blé, orge) & légumes tajine	Epinards et pommes de terre bio à la béchamel	Riz camarguais aux petits légumes IGP
Brie BIO	Yaourt aromatisé LOCAL	Cheddar	Tomme BIO	Fromage blanc nature et sucre
Pomme LOCAL	Cake épeautre aux marrons	Purée de pomme abricot bio	Crème dessert BIO vanille	Muffin au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Petit suisse aux fruits Jus de pommes	Baguette Fromage fondu président Poire	Baguette viennoise et beurre Fromage frais sucré Compote pomme pêche	Gaufre pâtissière Yaourt nature sucré Banane	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Clémentine



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée



LE JOUR DU **Végé**

Semaine du 21 Février au 27 Février 2022

Validé en commission des menus du 18 novembre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				
 Salade verte BIO et dés d'emmental, Vinaigrette à la ciboulette	Concombre et maïs, vinaigrette ciboulette	 Œufs durs BIO mayonnaise	 Potage au potiron BIO	 Chou blanc LOCAL assaisonné
Burger de boeuf sauce chasseur * Nuggets de poisson et citron	 Omelette nature BIO	 Emincé de poulet à l'ancienne (champignons, ail, carottes, oignons, poireaux) * Boulettes de soja	Hachis parmentier *Brandade de morue	 Hoki pané
 Petits pois BIO au jus & semoule	 Coquillettes (pâtes LOCALES) & blettes à la milanaise	 Blé BIO pilaf & brocolis		 Epinards béchamel BIO & riz BIO
Fromage fondu Président	Camembert	 Petit suisse nature BIO et sucre	 Edam BIO	 Yaourt nature sucré LOCAL
Riz au lait	Flan au chocolat	 Poire LOCAL	 Banane BIO	 Cake au miel
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Céréales Lait Pomme	Pailloline Petit suisse sucré Clémentine	Baguette et miel Lait Compote de pommes	Baguette et gelée de groseilles Fromage blanc nature et sucre Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner Lait Banane



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
 Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
 contrôlée

Recette préparée sur la cuisine



Appellation d'Origine Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Vege	LE JOYEUX CARNAVAL DU CHEF			Pain à la farine semi-complète
Betterave vinaigrette terroir	Carottes râpées bio assaisonnées	Salade de mâche, vinaigrette aux fruits rouge	Potage cultivateur BIO (pommes de terre, carottes, navets, poireaux)	Chou rouge BIO, sauce enrobante à l'ail
Tortellini tricolore ricotta à la tomate	Filet de limande sauce citron Omelette	Cordon bleu *Aiguillette de colin pané	Cassoulet (saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, haricots blancs, tomates concassées, ail) Rougail de colin (oignon, concentré de tomates, herbes de Provence, citron, curcuma) Haricots blancs	Poulet rôti *Colin patate douce et épinards
Yaourt brassé à la framboise bio Yaourt brassé à l'abricot bio	Bûchette mi-chèvre	Fournols	Mimolette	Yaourt aromatisé LOCAL
Ananas BIO	Beignet au chocolat	Banane	Pomme LOCAL	Gâteau amandes citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Fromage blanc nature et sucre Jus d'ananas	Baguette et confiture de prunes Lait Clémentine	Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'orange	Baguette et tablette de chocolat au lait Petit suisse sucré Compote de pomme banane	Grillé Normand au cacao Lait Banane

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Recette préparée sur la cuisine

- Appellation d'Origine Protégée